

## DAFTAR PUSTAKA

- A, Anandito Katri Baskara. R, Siswanti *Penggunaan Daging Dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IX, No. 2.
- Asahedi Umoro dan Eddy Suprayitno, *Proses Pembuatan Sate Bandeng (Chanos-chanos forks) Di UD, Awal Putra Mandiri, Kecamatan Serang, Kabupaten Serang, Provinsi Banten*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya Malang.
- Anonimous 2008. <http://arienugraha.wordpress.com/2007/08/13/sate-bandeng/>. Sate bandeng.
- Anonim. 2011. *Jenis Gula dan Berbagai Produk Terkait*. <http://www.food-into.net/id/products/sugar/types.htm> tgl 15 April 2018
- Citra Rasa Indonesia (1987). *Berisi 100 Resep Masakan Serba Ikan*. Jakarta
- Eti Yuli. N. (2007). *Aneka Resep Hidangan Khas Daerah*. Klaten
- Fadhil Aulia. 2013. *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta
- Gozali Thomas. H, Muchtadi. D, Yaroh. *Peningkatan Daya Tahan Simpan "Sate Bandeng" (Chanos-chanos) Dengan Cara Penyimpanan Dingin Dan Pembekuan*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Jurnal Infomatek Volume 6 Nomor 1 Maret 2004
- <https://balabandeng.com/2016/04/13cara-menghilangkan-bau-tanah-bandeng/>. Artikel Cara Menghilangkan Bau Tanah. Bale Bandeng
- <http://wpi.kkp.go.id/?q=node/46>. Warta Pasar Ikan. Kementerian Kelautan dan Perikanan *Profil Komoditas Ikan Bandeng*. Fauzi. S. 2016
- <http://www.infoikan.com/2017/04/mengenal-ikan-bandeng-secara-detail.html?m=1>
- Hafiludin. *Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda*. Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura. Jurnal Kelautan Volume 8, No. 1, April 2015 ISSN: 1907-9931.
- Susanto. E. dikutip dari, *Pengolahan Bandeng Lunak (Channos channos Forsk) Duri Lunak*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang, Seri materi penyuluhan bagi masyarakat pesisir.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2013). *Inovasi Kelautan dan Perikanan Memperkuat Konsep Ekonomi Biru*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015). Pusat Data, Statistik, dan Informasi *Analisis Data Pokok*
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018). Produktivitas Perikanan Indonesia pada *Forum Merdeka Barat Kementerian Komunikasi dan Informatika*. 19 Januari. Jakarta
- Malik. A. 2008. *Pengaruh pemberian suplemen dan probiotik terhadap hasil panen bandeng (Chanos chanos) di wilayah Desa Kentong Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan*. 1 Maret. Lamongan
- Mulyatiningsih. E. 2007. *DIKTAT Teknik-teknik dasar Memasak*. Fakultas Teknik. UNY 2007.
- Murdijati-Gardijito. 2013 *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta
- Nur Muhammad *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemasan, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos Chanos)*. Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 14, No. 1, Maret 2009
- Pasaribu, A. M. (2004). Kajian sistem modular pada usaha tani ikan bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7, 187-192.
- Profil Komoditas Ikan Bandeng. Diakses 22 Februari 2016 pada [www.wpi.kkp.go.id](http://www.wpi.kkp.go.id).
- Prasetio, D.Y.B, Y.S. Darmanto, F. Swastawati. 2015. Efek Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Cabut Duri Asap. *Jurnal Teknologi Aplikasi Pangan*. 4(3): 94-98.
- Saanin. H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta. Bogor.
- Sidik dan Prayitno, 1979: 26, dalam *Pengertian Warna dan Tekstur* oleh kutipan Gulendra. W. I.
- Skripsi. Mantasya Noozi. M. 2017. *Perbedaan Daya Terima konsumen Pada Sosis Ikan Lele dengan Penambahan Bumbu Nusantara*. Jakarta
- Soewitomo. S, 2009, *50 Resep Sajian Bumbu Dasar*, PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta

Sutomo. B. *Mengenal Jenis dan Kegunaan Bumbu Dapur Indonesia dan Eropa*. Mengenal bumbu dapur lebih dekat.

Wijayanti I, Romadhon dan Rianingsih L, *Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 11 No. 2: 129-133, Februari 2016.

Wibowo, Hastuti R.i, dan Irawati. Z. dalam *Kajian Teknoekonomi Sate Bandeng Iradiasi Hasil Produksi Litbang Batan*. Jurnal TEKNOEKONOMI ISSN 1978-2918. Pusat Kemitraan Teknologi Nuklir.

Widyati. R, Pengetahuan Dasar, *Pengolahan Makanan Indonesia*, Grasindo.

[www.serangbanten.com/2018/03/sejarah-sate-banteng-satene-wong-banten.html?m=1](http://www.serangbanten.com/2018/03/sejarah-sate-banteng-satene-wong-banten.html?m=1)

[www.kerjanya.net/faq/18954-ikan-bandeng.html](http://www.kerjanya.net/faq/18954-ikan-bandeng.html)